

Date :

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Chef de cuisine

Grade et filière	Adjoint technique des établissements d'enseignement ou Agent de maîtrise / Technique
------------------	---

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
PAUL FORT	IS SUR TILLE

Relations :

- Internes : Elèves, personnels
- Fournisseurs, DSV, entreprises, MO et OP des autres établissements

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	
Cuisinier	
Chef de cuisine	100%
Lingère	
Magasinier	
Ouvrier d'agencement d'intérieur	
Ouvrier en espaces verts et installations sportives	
Ouvrier en installations électriques	
Ouvrier en installations sanitaires et thermiques	
Ouvrier en revêtements et finitions	
Ouvrier en entretien des locaux	
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Elabore et réalise les menus en liaison avec le gestionnaire
- Veille à la sécurité au travail et à l'hygiène alimentaire
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et matériels
- Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine
- Encadre son équipe

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Elaboration des menus :

- Propose la composition des menus au gestionnaire,
- Adapte les menus à la saison et à la disponibilité des produits,
- Veille aux équilibres alimentaires et propose au gestionnaire les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Veille à privilégier les produits bio ou issus de circuits courts dans l'élaboration des menus.

2) Hygiène et sécurité :

- Evalue les risques professionnels et met en œuvre les mesures de prévention,
- Participe à la mise en œuvre du plan de maintenance du matériel et des locaux,
- Veille au respect de la réglementation en hygiène et sécurité concernant les personnes, les équipes et les entreprises extérieures,
- Accompagne les organismes de contrôle.

3) Contrôle de l'approvisionnement et de la gestion des stocks :

- Conseille sur les produits et matériels à acquérir,
- Prépare les commandes,
- Réceptionne et contrôle les livraisons de produits alimentaires,
- Dresse l'inventaire et contrôle l'état de consommation ou d'utilisation des produits,
- Gère le stock des produits alimentaire et évalue le prix de revient.

4) Responsable du bon fonctionnement de la cuisine :

- Veille au bon accueil des convives,
- Met en place, prépare et distribue les plats,

- S'assure de la bonne réalisation des plats,
- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine,
- Surveille et contrôle la maintenance du matériel.

5) Management :

- Dirige l'équipe,
- Répartit, coordonne et contrôle les activités des personnels de cuisine,
- Forme, anime et encadre son équipe,
- Participe aux travaux en collaboration avec les autres agents qu'il encadre.

5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

- Polyvalence sur d'autres tâches relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux en cas d'absence dans l'équipe ou pour les besoins du service
- port de vêtement approprié
- manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- disponibilité
- station debout

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES
Organiser la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de la démarche qualité
Mettre en place et faire appliquer la méthode HACCP et contrôler son application
Organiser et coordonner le travail en définissant les missions et les objectifs de chacun des membres de l'équipe
Cuisiner et préparer les plats
Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production
Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
Déterminer les besoins dans le cadre du budget défini
Procéder aux entrées et aux sorties des denrées selon des modalités clairement et préalablement définies
Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel
Connaître les allergies alimentaires
Appliquer les bonnes pratiques de manutention
Connaître les techniques d'entretien des matériels et des locaux, repérer les dysfonctionnements et les signaler

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES
Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement
Planifier et contrôler les activités au sein de l'équipe
S'assurer de l'information et veiller à sa bonne circulation ascendante et descendante
Prévenir, réguler et gérer les conflits au sein de l'équipe
Utiliser les applicatifs métiers
Utiliser les outils de la gestion des stocks (méthodes de diagnostic, techniques d'inventaire, principes de valorisation, techniques de réapprovisionnement...)
Connaître les principales règles de la commande publique